

Rezept für Zartbitterschokoladen-Eis am Stiel

Zutaten

- 25 g Rohrzucker
- 100 ml Milch oder Pflanzendrink
- 200 ml Sahne oder pflanzliche Sahne
- 150 g Zartbitterschokolade
- 50 ml Wasser
- Eisformen aus Edelstahl



Zubereitung

1. Den Zucker mit etwa 50 Millilitern Wasser aufkochen und circa eine Minute köcheln lassen (sodass sich der Zucker auflöst).
2. Anschließend die Milch und die Sahne hinzufügen und sorgfältig unterrühren.
3. Die Zartbitterschokolade in kleine Stücke brechen und ebenfalls untermengen. So lange rühren, bis sich die Schokolade komplett aufgelöst hat.
4. Die fertige Masse in die Eisformen geben, etwas auskühlen lassen und anschließend über Nacht in den Gefrierschrank stellen.